



> CAP CHOCOLATIER 1 AN



L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

- commis chocolatier confiseur
- chocolatier confiseur spécialisé

> CAP CHOCOLATIER 1 AN



TARIFS : 6 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) d'une durée de 1 an
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Être titulaire d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Dans le cadre de la formation continue : Disposer d'un financement et d'un lieu de stage en milieu professionnel. Entretien de positionnement préalable.
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le CAP Chocolatier confiseur est un diplôme national certifiant qu'une personne sera capable de maîtriser les techniques en chocolaterie et confiserie (enrobage, fourrage, trempage...). Son titulaire est un spécialiste de la fabrication de bonbons, nougats, pralinés, caramels et autres gourmandises à base de chocolat. Il est doté d'un esprit créatif pour concevoir des produits savoureux, de qualité et originaux. Conseiller les clients sur leur achat et assurer les opérations d'approvisionnement font aussi partie de ses fonctions.

Modalités pédagogiques

- 420 heures de formation sur
- 1 an, soit 12 semaines à l'IMSE
- Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.

Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

Programme de la formation

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance entreprise

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après ...

- BTM Pâtissier